TIGER

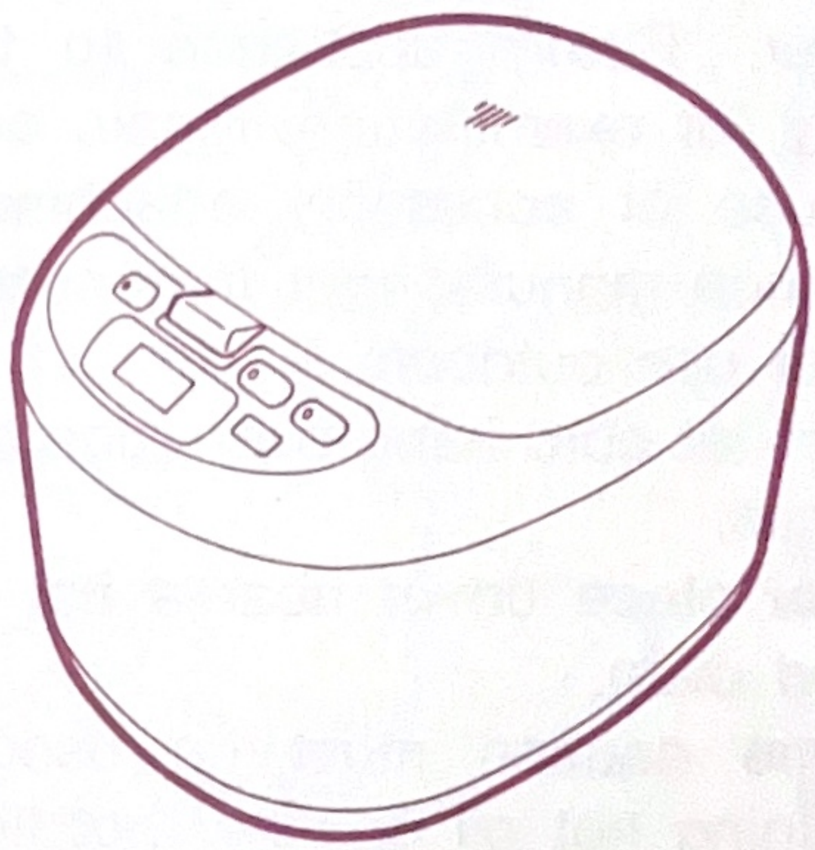
TIGER CORPORATION

③

Operating Instructions & Recipes

ELECTRONIC ULTRA RICE COOKER / WARMER

JNR-F100/180



Thank you for purchasing a "Tiger" multifunctional rice cooker / warmer JNR-F100/180.
Please read this instruction manual carefully before using your rice cooker / warmer so that you may fully and effectively benefit from the functions of this product.
After reading, please keep the manual at hand for future reference. It will surely help you when there is something unclear or in the event of trouble.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or cavities.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug and Rice Cooker in water or other liquid, except pan.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

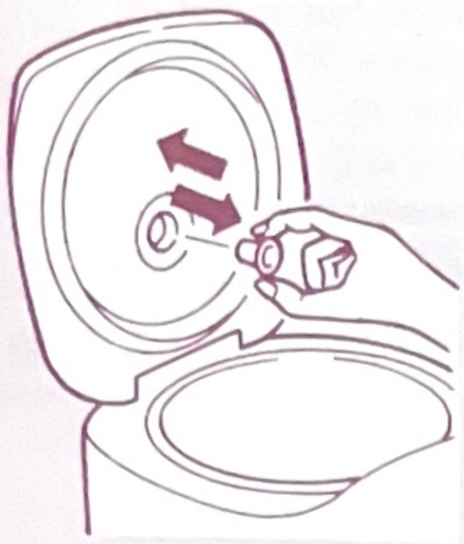
14 SAVE THESE INSTRUCTIONS

Servicing should be performed by an authorized service representative. This product is intended for household use.

The following instruction shall be applicable only for 120V:
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by a repair shop appointed by the manufacturer, because special tools are required.

PARTS IDENTIFICATION／各部のなまえとはたらき／各部分名称

How to attach / remove the steam cap
スチームキャップのはずし方、つけ方
蒸气帽的装卸方法。



Insert the cap to the end securely when attaching it.
つけるときは奥まで確実にはめこみます。
装配时，应把它插进到底，而准确地嵌上。

Accessories／付属品／ **附件**

Rice scoop
しゃもじ
饭匙

Measuring cup
Approx. 0.18L
計量カップ
約0.18L(約1合)
计量杯约
0.18 公升（约 1 合）

How to use the cord reel　コードリールの使い方
电源线卷绕盘的操作法　only 120V type

- Hold the plug to pull out the power cord. Do not pull the cord beyond the point of the colored tape.
- The power cord is automatically rewound if you pull it a little toward yourself and then release. Correct any torsion of the power cord. The cord cannot be rewound smoothly if it is twisted.
- 差し込みプラグをもって、引き出します。色テープ以上は引き出さないでください。
- 電源コードを少し手前に引いてからゆるめると自動的に巻き込まれます。電源コードがねじれていると巻き込まれませんので、ねじれをなおしてください。
- 使用时手拿插头拉出来即可。看到彩色粘带标志就不该再拉。
- 收拾时把电源线向前拉一点。然后立即放手松弛，便会自动退绕。此时电源线过于扭歪、弯曲，无法顺利退绕，要整直后退绕。

Operation control panel／操作部のなまえ／操作部分名称

- None of the keys can be operated unless the pan is set.
- When pressing any key, be sure to press it securely until you hear a "beep" sound.
- 各キーは、内なべをセットしないと操作できません。
- 各キーは、"ピッ"と音がするまで確実に押してください。
- 各键，如果内锅没有置放好就不能操作。
- 各键请确实按至有「哔」的声音。

Cancel/Keep Warm key、キー、键

Press this key in the following cases
- When you pressed a wrong key.
- When you wish to cancel the timer setting, rice cooking or heat preservation on the way.
- When no menu can be selected even with pressing of the Menu Choice key.
- When starting heat preservation.

※This key must be pressed for a slightly longer time than other keys for protection against erroneous cancellation. A lamp lights during a heat preservation.

次のような場合に押します。
- キーを押しまちがえたとき
- タイマーセット・炊飯・保温を途中でやめたいとき
- Menu Choice キーを押してもメニューが選べないとき
- 保温を始めるとき

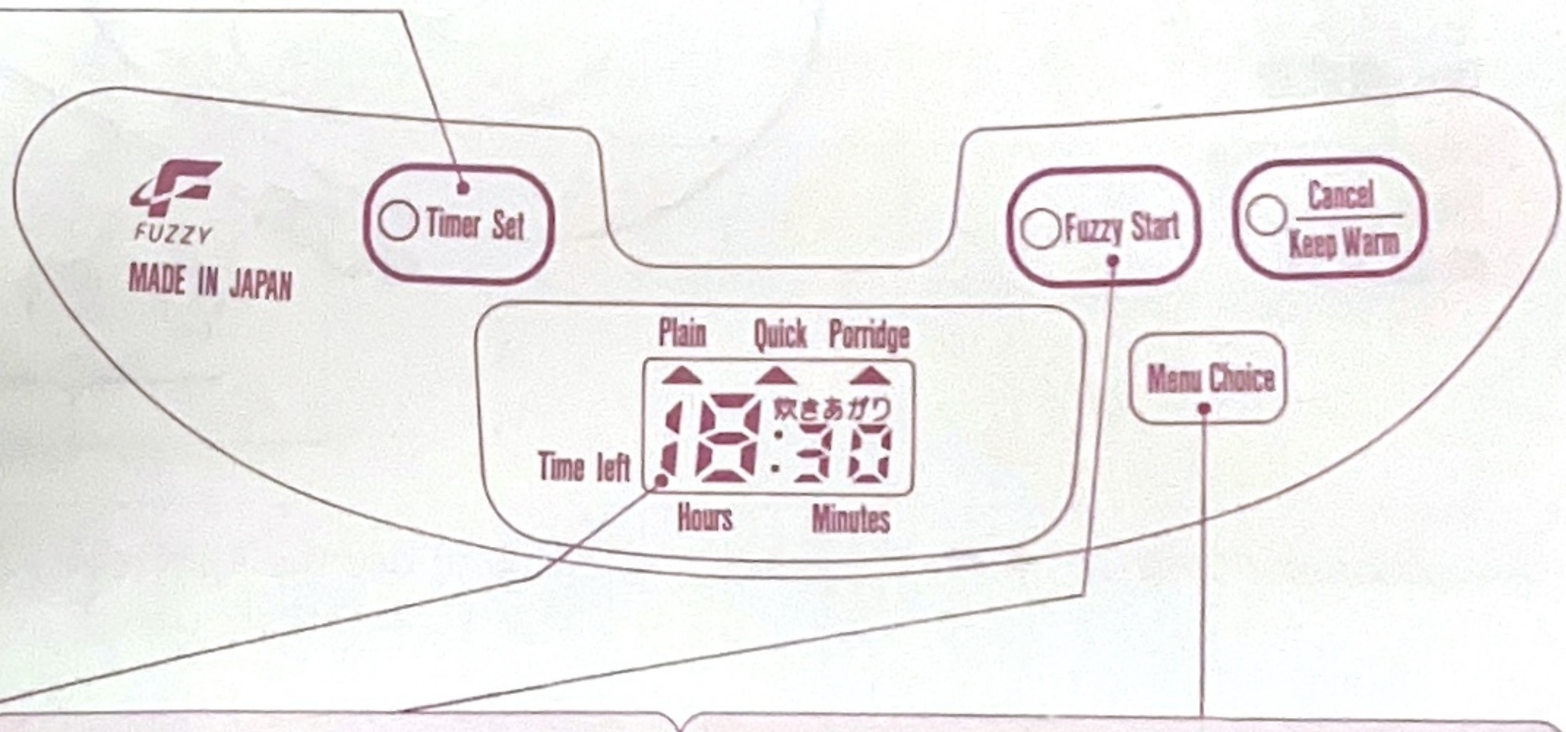
※取消しまちがいを防ぐため、他のキーよりも長めに押さないと取消しにならないようになっています。保温時にランプが点灯します。

于下述情况按下。
- 按键错误时。
- 按 Menu Choice 键乃然不能选择时。
- 想中途停止时，煮饭，保温时。
- 保温开始时。

※为了防止操作错误，本按钮比其它按钮的按下时间略长才能起作用。保温时，表示灯点亮。

Timer Set key、キー、键

Press this key for setting the timer. The indicated time advances by 30 minutes with each pressing of the key. A lamp lights when the timer is set.
タイマーをセットする時に押します。
押すたびに30分ずつ進みます。
タイマーセット時に、ランプが点灯します。
欲设定煮饭时间时使用。每按一次键，时间增加 30 分钟。设定定时后定时表示灯点亮。



Display unit、表示部、显示部

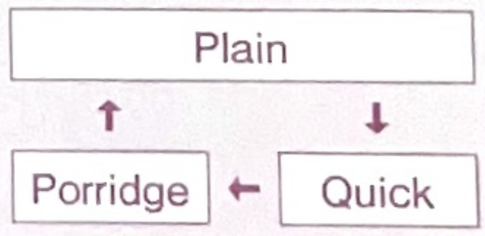
Indicates the menu, the set time on the timer and the residual time up to the end of steaming during a steaming.
メニュー表示やタイマー表示、むらし中にむらしあがるまでの残り時間を表示します。
表示煮饭种类、设定定时、焖煮完饭残剩时间。

Fuzzy Start key、キー、键

Press this key when starting rice cooking. A lamp lights during the rice cooking.
炊飯を始めるときに押します。
炊飯時にランプが点灯します。
当在开始煮饭时按下，煮饭之中表示灯一直发亮。

Menu Choice key、キー、键

Press this key when selecting a rice cooking menu. The menu changes with each pressing of the key.
炊飯メニューを選ぶときに押します。
押すごとにメニューが順番に変わります。
用于选择煮饭种类。每按一次种类依序变换。



RICE COOKING PROCEDURE／炊飯の手順／煮饭步骤

1 MEASURE RICE
お米を計る
计量米

The full capacity of the attached measuring cup is approximately 0.18 liters.
付属の計量カップすりきり1カップで約0.18 L（約1合）
所附属的计量杯平满一杯约有 0.18 公升。（约一合）

- If the measurement is incorrect, it may lead to a poor cooking.
- お米を正しく計らないと、ふきこぼれたりしてうまく炊けないことがあります。
- 应准确量米，否则煮开时容易溢锅，甚至煮不好饭。

2 WASH RICE IN A SEPARATE BOWL
お米を内なべ以外の容器で洗う
用内锅以外的容器洗米

- Avoid washing the rice in the pan, or scratch may result on the fluororesin processed surface of the pan, spoiling the quality of cooked rice.

→See page "TO COOK TASTY RICE".

- 内なべで洗米すると、フッ素加工面が傷ついたり、底面がへこんだりして、うまく炊飯できなくなることがあります。

→12ページ「おいしく炊くために」参照

- 请勿内锅里淘米，否则擦伤氟树脂加工表面，锅底弄瘪，变形等饭会煮不好。

➡参照第12页「煮饭诀窍」。

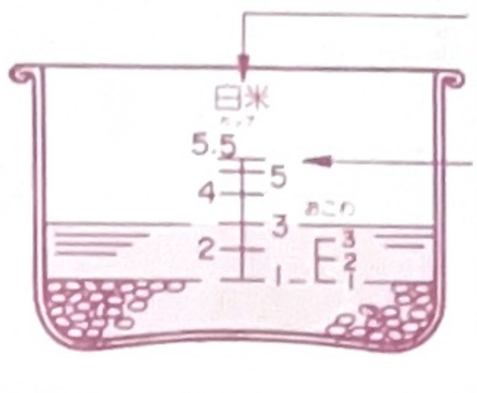
3 ADD WASHED RICE AND WATER IN THE PAN
お米を内なべに移し、水加減をする
把洗好的米移至内锅，调整水量

- When cooking 3 cupfuls (attached measuring cup) of polished rice, for example, pour water up to level "3" for "polished rice"

→See page12 "TO COOK TASTY RICE".

- If the water volume is not adjusted correctly, it may lead to a poor boiling.

Keep the pan horizontal.
内なべは水平に
放进米后应弄
平表面。



- 例えば、付属の計量カップで3カップの白米を炊くときは、「白米」の「3」の目盛まで水を入れます。

→12ページ「おいしく炊くために」参照

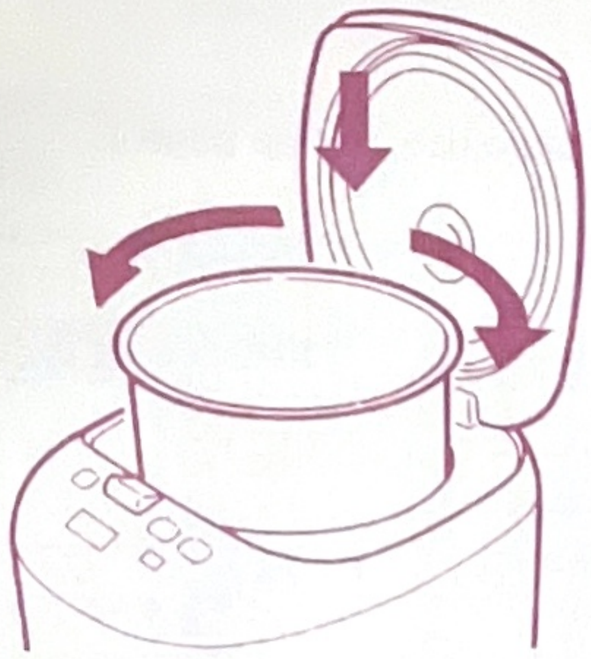
- 正しく水加減をしないと、ふきこぼれたりして、うまく炊けないことがあります。
- 例如，要煮附件计量杯3杯的白米时，把洗好的米置入内锅，把水加至「白米」的「3」之刻度。

➡参照第12页「煮饭诀窍」。

- 应准确量水，如果水量不合适，会容易溢出米汤，煮不好饭。

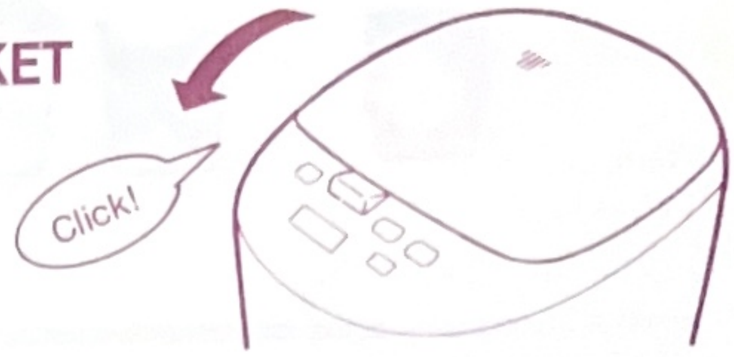
4 PLACE THE PAN IN THE COOKER
内なべを本体にセットする
把内锅装置于本体内

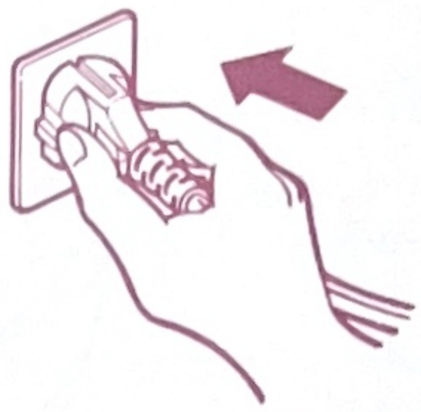
- Turn the pan left to right gently to set it securely.
- Before the setting, wipe off any water drops or foreign matters from the outside of the pan with a piece of dry cloth, water drops or foreign matter may cloud the display unit.
- If you press the Fuzzy Start key, the Menu Choice key, the Timer Set key or the Cancel/Keep Warm key without setting the pan, an alarm buzzer rings (beep!) for warning.



- 内なべをかるく左右に回してきっちりとセットします。
- セットする前に、内なべの外側に水滴や異物がついていたら、表示部がくもる原因になりますので乾いた布でふき取ってください。
- 内なべをセットせずにFuzzy Startキー、Menu Choiceキー、Timer Setキー、Cancel/Keep Warmキーを押すと、ピピピ…と警告ブザーがお知らせします。
- 装进内锅时，要轻轻地向左右转动，应使它坐稳。
- 装进内锅时，如在内锅外面粘附有杂物，或有水滴等，尤其表示部有雾，要用软干布擦掉。
- 如未有装进内锅的状态按下Fuzzy Start键，Menu Choice键，Timer Set选择键，Cancel/Keep Warm键，就立即发出，哔 哔 哔…的警报声。

5 CLOSE THE LID AND INSERT THE ATTACHMENT PLUG INTO THE PLUG SOCKET
ふたを閉め差し込みプラグをコンセントに差し込む
盖上外盖，将插头插进插座

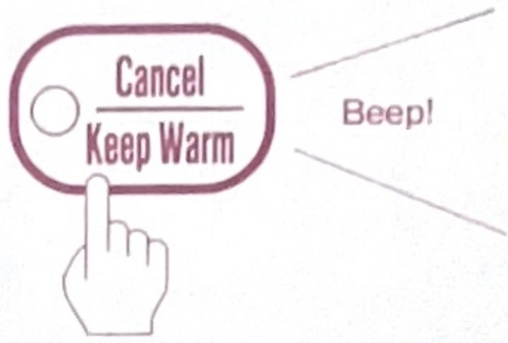




- The rice cooker/warmer gets in the state of heat preservation and the lamp of the Cancel/Keep Warm key lights.
- Cancel/Keep Warm キーのランプが点灯し、保温状態になります。
- Cancel/Keep Warm 键的表示灯点亮，同时变为保温状态。

- If there are some grains of rice sticking to the edge of the pan, it may cause troubles such as leakage of steam or clouding of the display unit, etc. Be cautious of this.
- 内なべの縁に米つぶがついていると蒸気がもれ、表示部がくもったり、故障の原因になりますのでご注意ください。
- 内锅边缘周围粘附米粒等，会产生漏出蒸气、表示部模糊不清楚等，招致故障之原因，应仔细清理。

6 PRESS THE Cancel/Keep Warm KEY
Cancel/Keep Warm キーを押す
按下 Cancel/Keep Warm 键



- It cancels the state of heat preservation.
- If you do not cancel the heat preservation, the pan gets hot. Be careful.
- 保温状態を取り消します。
- 取り消さなかった場合、内なべが熱くなりますのでご注意ください。
- 按这键取消保温状态。
- 如先不取消保温状态，内锅将会发热，应多加注意。

7 SET FOR RICE COOKING／炊飯にセットする／

Press the Fuzzy Start key.

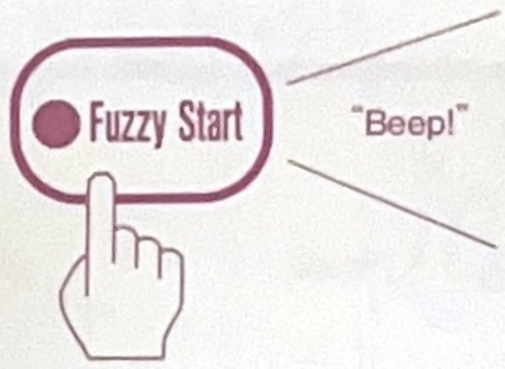
- The lamp of the Fuzzy Start key lights.

Fuzzy Start キーを押します。

- Fuzzy Start キーのランプが点灯します。

按下 Fuzzy Start 键。

- Fuzzy Start 键的表示灯发亮



The setting for rice boiling is completed!
炊飯セット完了！
煮饭设定完毕！

When boiling rice other than plain rice. ➜See page 7.
白米以外を炊く場合… 7 ページ
欲煮白米饭以外时…… 7 页

- むらしあがるまでの残り時間を、1分きざみで表示します。
- 炊飯及びむらし中に、マイコン制御のために「カチ、カチ」と音がしますが、異常ではありません。
- メニューによってむらし時間は異なります。
- 至焖好饭为止的残剩时间，以分钟显示。
- 由于微电脑控制，在煮饭以及焖饭之中会发出“咯吱、咯吱”声音，这现象并非异常。
- 请注意，煮饭的种类不同，其焖饭时间会有些出入。

Menu/メニュー/菜谱	Steaming time/むらし時間/焖饭时间
Plain rice, quick rice 白米、早炊き 白饭、快速煮饭	14 minutes/分/分钟
Porridge/おかゆ/稀饭	7 minutes/分/分钟

In case of "Steaming" ／「むらし」になると／将转换成焖饭状态后

- The residual time up to completion of steaming will be indicated in minutes.
- A clicking sound may be heard during boiling and steaming. This sound is produced by the microcomputer control. There is nothing unusual about this.
- The steaming time varies depending on the menu.

- If you set for quick boiling and press the Fuzzy Start key, the buzzer will ring "beep!" to inform you of the setting.
- 早炊きにセットして Fuzzy Start キーを押すと、ピーッとブザーが鳴ってお知らせします。
- 先设定快速煮饭，却按下 Fuzzy Start 键，便会发出“哔…”的报警声。

8 THE BOILING IS COMPLETED WITH A RINGING OF THE BUZZER.

↓

STIR TO LOOSEN RICE WELL

ブザーが鳴ると炊きあがり

↓

ごはんをほぐす

煮熟了饭，就蜂鸣器响声告知。

↓

煮好后要充分翻松。

- When the boiling is over, be sure to stir the rice. If you leave the rice without stirring, the rice may eigther harden or become sticky.
- Wipe off the dew drops which may accumulate depending on the lid opening timing and the room temperature, etc.
- 炊きあがったら、必ずごはん全体をほぐしてください。そのままにしておきますと、ごはんが固まったり、べたついたりします。
- ふたを開けるタイミングや室温などにより、つゆがたまることがありますので、ふき取ってください。
- 煮好饭后要立即充分松开，否则煮熟的饭容易一团一团粘在一起，或过于发粘。
- 打开外盖时由于室温的状态滴水会积存在外盖根部，必需好好地擦干。

9 KEEP WARM

(PREFERABLY WITHIN 12 HOURS)

保温（12時間以内が適当）

保温（不超过 12 小时为宜）

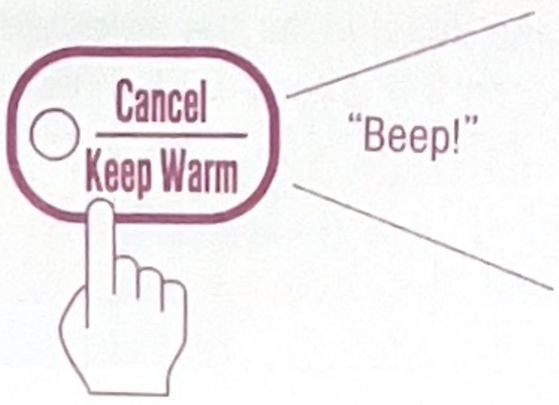
- The rice cooker/warmer continues heat preservation if you leave it in operation.
- そのままにしておくと保温を続けます。
- 煮好后放置，则自动转换为保温状态。

The heat preservation is cancelled if you remove the pan. If the lamp of the Cancel/Keep Warm key is turned off after you served the rice, press the Cancel/Keep Warm key to continue the heat preservation.
内なべをはずすと、保温が取消されます。
なお、ごはんをよそった後、Cancel/Keep Warm キーのランプが点灯していないときは、Cancel/Keep Warm キーを押して、引き続き保温してください。
由本体取出内锅，会自动取消保温。
盛饭后如见不到 Cancel/Keep Warm 表示灯发亮，就要按下 Cancel/Keep Warm 键，继续保持保温状态。

- Avoid closing the lid with grains of rice sticking to the edge of the pan. Otherwise, the steam may leak and cause drying of the rice.
- 内なべの縁に米つぶをつけたまま、ふたを閉めないでください。蒸気がもれて、乾燥の原因になります。
- 擦掉粘附在内锅边缘的米粒后，才可盖上外盖，否则会招致漏出蒸气、干燥之因。

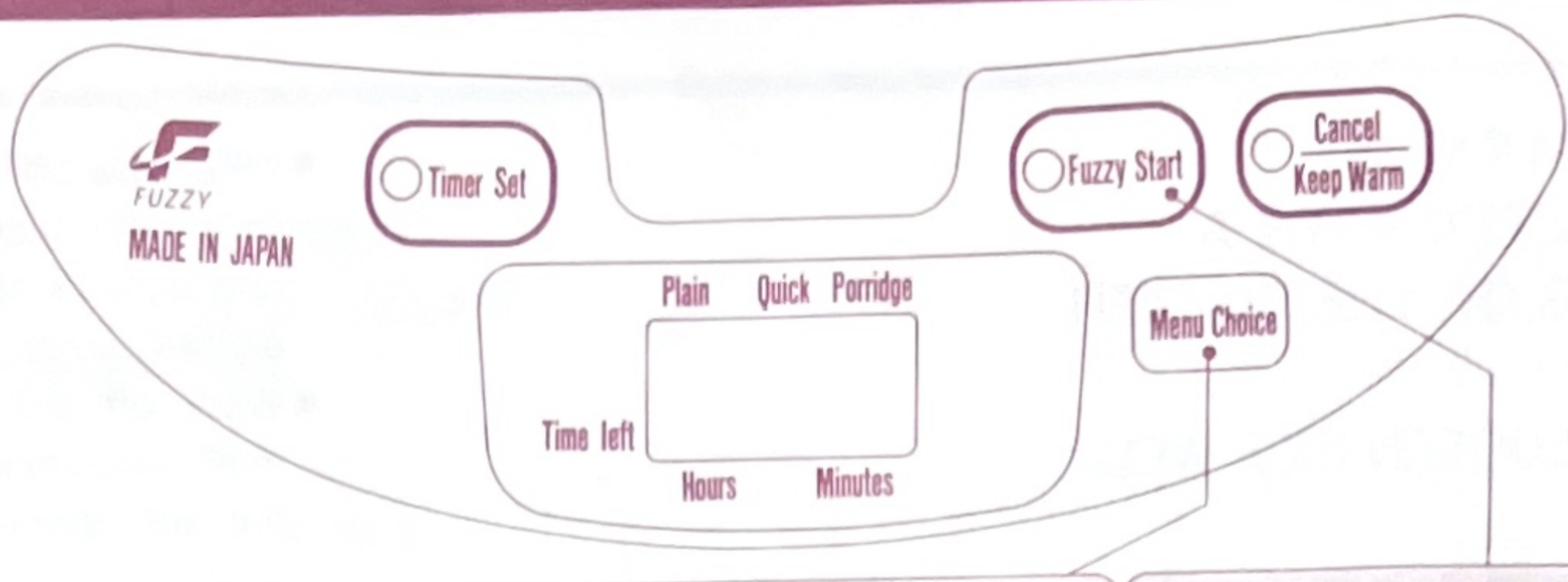
10 AFTER USE／使用後は／用完后

1. Press the Cancel/Keep Warm key.
   Cancel/Keep Warm キーを押します。
   按下 Cancel/Keep Warm 键。

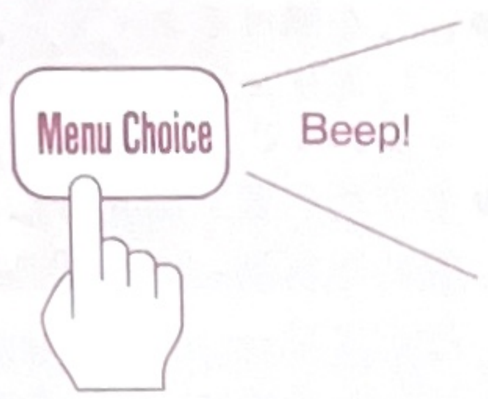


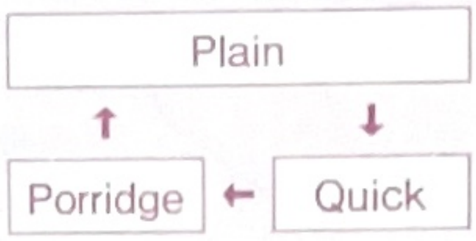
2. Remove the attachment plug from the plug socket.
   差し込みプラグを抜きます。
   拔取插头。

COOKING OF RICE OTHER THAN PLAIN RICE／白米以外を炊く場合／煮白饭以外的菜饭时



1 Select the menu by pressing the Menu Choice key.
Menu Choice キーを押してメニューを選択する
按下 Menu Choice 键，选择任意的菜饭。

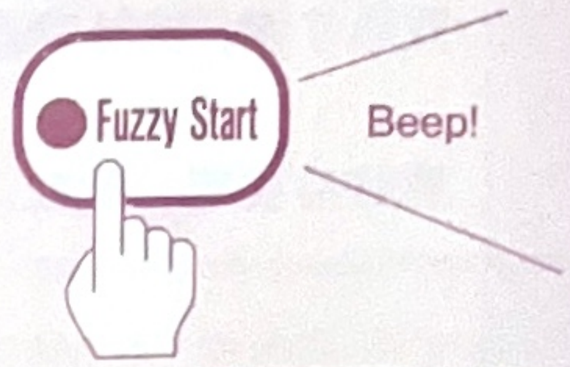




- The indication changes with each press of the key.
- キーを押すごとに表示がかわります。
- 每按一次键，次序转换饭种。

- You can also set for quick boiling by pressing the Fuzzy Start key twice.
- 早炊きは Fuzzy Start キーを 2 回押してセットすることもできます。
- 将 Fuzzy Start 键连续按两次，亦能设定快速煮饭。

2 Press the Fuzzy Start key.
Fuzzy Start キーを押す
按下 Fuzzy Start 键。



- The lamp of the Fuzzy Start key lights.
- Fuzzy Start キーのランプが点灯します。
- Fuzzy Start 键的表示灯点亮。

The setting for rice cooking is completed!
炊飯セット完了！
煮饭设定结束！

- In case of porridge, the lamp of the Cancel/Keep Warm key blinks when the cooking is over. There is no switching to heat preservation for porridge.
- おかゆは、炊きあがると Cancel/Keep Warm キーのランプが点滅します。おかゆは、保温に切り替わらないようになっています。
- 选择稀饭时，煮好后 Cancel/Keep Warm 的表示灯开始闪烁。烯饭原安排不会保温。

Before selecting the menu／メニューを選択する前に／选择菜谱之前

Check the cooking volume／炊飯量を確認してください／请确认煮饭量

- The maximum cooking volume varies depending on the type of menu selected. Avoid cooking any volume larger than the prescribed maximum volume, otherwise boiling over or malfunction may occur.
- 選択するメニューによって最大炊飯量が異なります。最大炊飯量より多く炊くと、ふきこぼれたりうまく炊けなかったりします。
- 由于所选的饭菜之种类，最大煮饭量会有些不同。如超过最大煮饭量，便会容易溢锅，或不致煮好饭。

Place the washed rice in this pan. /内なべに、洗ったお米を入れて下さい。 / 把洗好的米放至内锅。
Add water according to guide below./そして、下表に示すお米の量に応じた水を入れて下さい。/ 然后，按下表所示的米量调整水量。

Rice Amount/米量/ 米量	Sweet Rice/おこわ/ 糯米饭	Rice Amount/米量/ 米量	Regular Porridge/全がゆ/ 稠粥	Half Porridge/5分がゆ/ 稀饭
1 Cup/カップ/ 杯	1¼ Cups/カップ/ 杯	0.5 Cup/カップ/ 杯	3¼ Cups/カップ/ 杯	5 Cups/カップ/ 杯
2 Cup/カップ/ 杯	2 Cups/カップ/ 杯	1 Cup/カップ/ 杯	5 Cups/カップ/ 杯	8¾ Cups/カップ/ 杯
3 Cup/カップ/ 杯	2¾ Cups/カップ/ 杯	1.5 Cup/カップ/ 杯	6¾ Cups/カップ/ 杯	11 Cups/カップ/ 杯
4 Cup/カップ/ 杯	3¾ Cups/カップ/ 杯	2 Cup/カップ/ 杯	8¼ Cups/カップ/ 杯	
5 Cup/カップ/ 杯	4¾ Cups/カップ/ 杯	2.5 Cup/カップ/ 杯	10 Cups/カップ/ 杯	
6 Cup/カップ/ 杯	5¾ Cups/カップ/ 杯			

Check the water volume／水加減を確認してください／煮饭前应确认水量。

1 Cup＝0.18L

- Adjust the water volume according to the level on the scale of the pan suitable for the selected menu.
- In case of sweet rice, adjust the water volume according to the level on the scale for plain rice.
- 炊くメニューに合った内なべの目盛に合わせて水加減をしてください。
- 炊込みごはんは白米の目盛に合わせて水加減してください。
- 按照菜谱的种类，选择内锅壁面的刻度而适当地调整水量。
- 什锦烩饭的水量，可与白米饭的刻度相同。

COOKING WITH TIMER／タイマー炊飯する場合／用定时器煮饭时

Avoid cooking with timer for "assorted rice", "sweet rice" and "porridge with ingredients".

「炊込み」「おこわ」「具の入ったおかゆ」はタイマー炊飯しないでください。

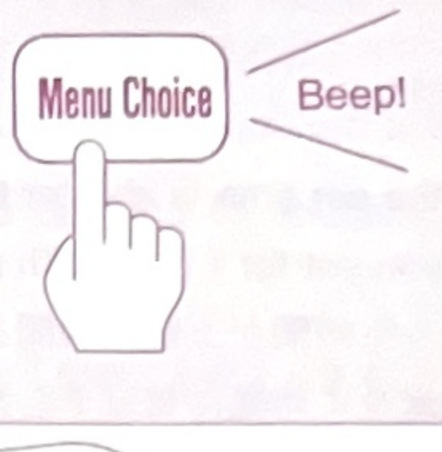
「什锦烩饭」「糯米饭」「有配菜的粥」不能用定时器。

★The time set on the timer is not memorized. Set the cooking time each time you cook with the timer.
★タイマー時間は記憶されませんのでタイマー炊飯する場合は、毎回セットをしてください。
★每次设定的定时时间，不记忆在操作盘里面，故必需每次重新设定。

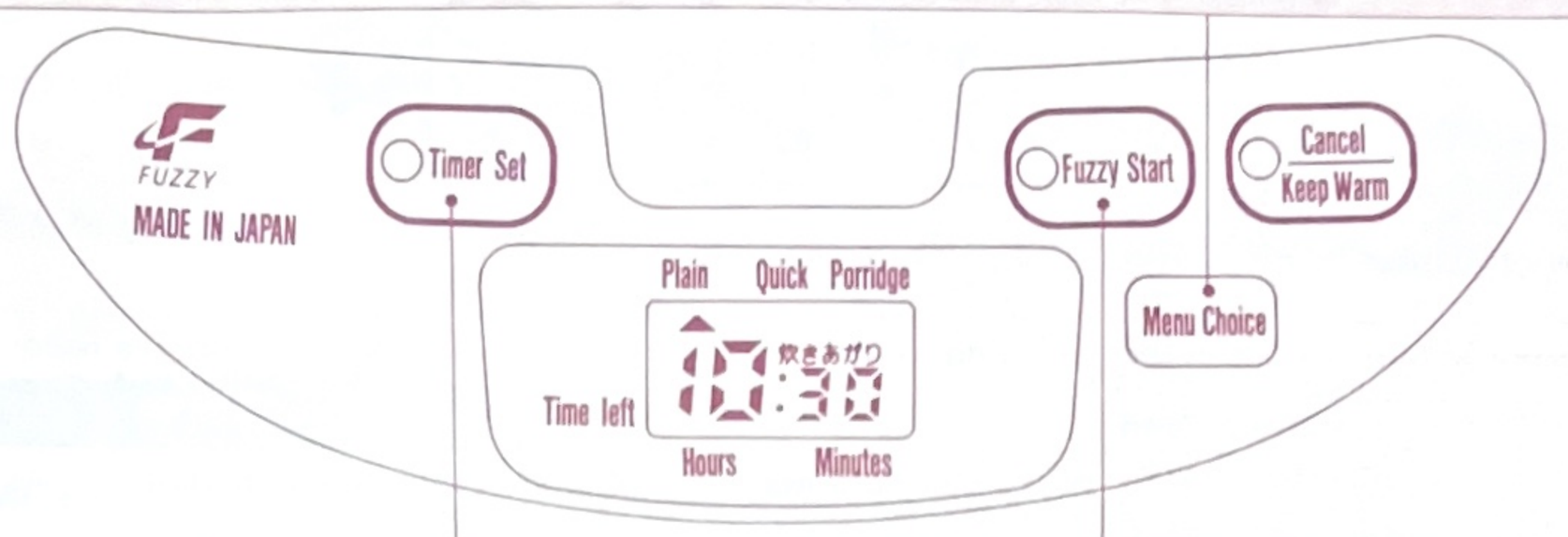
1 Select the menu by pressing the Menu Choice key.

Menu Choice キーを押してメニューを選択する

按下 Menu Choice 键，选择任意的菜饭。



- The indication changes with each press of the key.(see page 7)
- キーを押すごとに表示がかわります。（7ページ参照）
- 每按一次键，次序转换饭种。（参照第7页）



2 Set the time to the completion of cooking by counting backwards.

(The cooking time can be set in units of 30 minutes up to 13 hours.)

炊きあがりまでの時間を逆算してセットする

（13時間後まで30分単位でセットできます。）

倒算离欲煮完饭的时，设定定时。

（13小时后为止，可每隔30分钟设定。）

The lamp of the Timer Set key blinks.

Timer Set キーのランプが点滅します。

Timer Set 键表示灯开始闪烁。

- The time advances by 30 minutes with each press of the Timer Set key.
- During the summer season, avoid setting 12 hours or over to avoid decomposition of rice.
- Timer Set キーを押すごとに30分づつ進みます。
- 夏場はお米の腐敗をさけるため、12時間以上のタイマーセットはひかえてください。
- 每按下一次 Timer Set 键，时间增加30分种。
- 夏季不宜设定12小时以上的定时，以避免米的腐败。

Example／例／例

When setting for the completion of cooking at 6:30 AM next morning and the present time is 8:00 PM, set for 10 hours 30 minutes later.

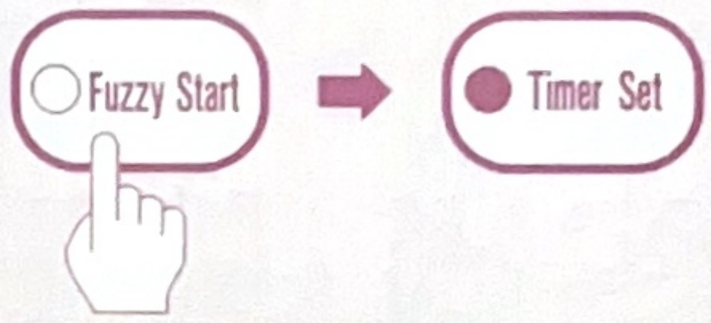
夜の8時に、翌朝6時30分にごはんが炊きあがるようにセットする場合、10時間30分後にセットします。

晚上8点钟设定，欲第二天早上6点30分钟煮好饭时，便设定10小时30分钟以后即可。

3 Press the Fuzzy Start key

Fuzzy Start キーを押す

按下 Fuzzy Start 键。



- The lamp of the Timer Set key changes from blinking to lighting
- The setting for cooking with the timer is completed.
- Timer Set キーのランプが点滅から点灯にかわります。
- タイマー炊飯にセット完了です。
- 正闪烁的 Timer Set 表示灯变为发亮状态。
- 以上就完毕定时煮饭操作。

After setting the time, press the Fuzzy Start key within 30 seconds.

時間をセットしたら、30秒以内に、Fuzzy Start キーを押してください。

设定时间后应30秒以内按下 Fuzzy Start 键。

If you do not press the Fuzzy key, the timer is automatically set in 30 seconds.

押さずにいると、30秒後に自動的にタイマーセットされます。

如不按钮，也经过30秒以后自动设定定时。

- While setting timer…The timer lamp lights and the approximate time up to the end of cooking is indicated in units of 30 minutes.
- タイマーセット中は…タイマーランプが点灯し、炊きあがるまでの時間の目安を30分単位で表示します。
- 设定定时中……定时表示灯一直点亮，并每隔30分钟显示出煮完为止的估计残剩时间。

■Time available for timer setting／タイマーセットができる時間／ 定时煮饭的时间范围

Plain rice 白米 白米	1hour～13hours	1時間～13時間	1 ～ 13 小时
Quick boiled rice 早炊き 快速煮饭	1hour～13hours	1時間～13時間	1 ～ 13 小时
Porridge おかゆ 稀饭	1hour30minutes～13hours	1時間30分～13時間	1 小时 30 分钟～ 13 小时

- If the set time is shorter than the time given above, the buzzer will ring to warn you.
- If you set for 1 hour with plain rice, the cooking will start immediately after the setting.
- セット時間が上記の時間より短い場合は、ブザーが鳴ってお知らせします。
- 白米を1時間にセットした場合は、すぐに炊きはじめます。
- 设定时间未达上表所示的时间，则蜂鸣器响出警报声。不能设定。
- 煮白米时，如定时器设定1小时时，就会立即开始煮饭。

In case of power failure ／停電があったとき／ 停电时的注意

If a power failure occurs in the following cases こんな時停電になったら 下述情况下停电时		When power supply is recovered 再び通電されると 重新通电后
Plain rice, quick boiled rice 白米、早炊き 白米、快速煮饭	While setting timer タイマーセット中 设定定时状态	Will start cooking immediately すぐ炊き始めます 到时立即开始煮饭
	While cooking 炊 飯 中 已开始煮饭时	Will continue cooking 炊飯を続けます 继续煮饭
While warming 保 温 中 保温中		Will continue heat preservation 保温を続けます 继续保温
Porridge お か ゆ 稀饭(粥)	While setting timer タイマーセット中 设定定时状态	The cooker will get in the state of heat preservation and no cooking will be made 保温状態になり炊飯できません 变为保温状态不能继续煮饭。
	While cooking 炊 飯 中 已开始煮饭	

CAUTIONS AND HINTS／ご注意とお願い／使用须知

(Be sure to read the following before using your cooker. ／御使用前に必ずお読みください。／请在使用之前仔细阅读。)

Be sure to respect the following for protection against fire, electric shock, burning, failure, etc.
火災、感電、やけど、故障などを防ぐため、次のことを必ず守ってください。
请严守下述各项注意，避免火灾、触电、火伤及故障等意外。

Place of use／使用場所／ 使用地点

Avoid using your cooker warmer in the following areas. ／次のような場所では使用しないで／ 请勿下述场所使用

■Slanted or unstable surface
■Within reach of splashing water
■Near any other heating source
■傾いた場所や不安定な場所
■水のかかりやすい場所
■他の熱源のそば
■倾斜、不稳定的场所。
■容易被水淋湿的地方。
■靠近其他发热源的地点。

■Within reach of children.
● A child may interrupt the cooking by touching the keys.
■お子様のそば
●キーをさわって炊飯ができなくなることがあります。
■儿童容易动手的地方。
●儿童弄玩操作键，会造成不能煮饭等状态。

Before use／使用前／使用之前

Plug in the AC cord properly ／電源は正しく／电源应精确使用

● Avoid connecting the power cord to any socket overloaded with other cords.
● Use a properly wired exclusive plug socket of over for the proper power.
● Do not use a damaged power cord or attachment plug.
●タコ足配線はしないでください。
●電源は正しく配線されたコンセントをご使用ください。
●電源コードや差し込みプラグは、傷んだまま使わないでください。
●不可使用多分歧配线。
●电源应使用精确布线的插座。
●不可使用损伤的电源线及插头，以防意外。

Remove foreign matters
異物は取り除いて
应预先除掉杂物

Inside the body, upper frame, bottom of the pan, heating plate, center sensor, etc.
本体の内側、上枠、内なべの底、熱板、センターセンサーなど
本体内面、上框、内锅底、热板、中心感应器等应先清除。

During use／使用中／使用之中

Do not touch hot surfaces
やけどにご注意
小心烫手

● The steam vent and the surrounding parts get very hot.
Take special caution to keep children away.
● Beware of the steam when opening the lid.
●蒸気口付近は、高温になっています。特に、小さなお子様にはご注意。
●ふたを開けるときは、蒸気にご注意ください。
●蒸气孔周围相当发热，不该碰手。尤其儿童们多加注意。
●打开锅盖时会冒出蒸气，应多小心。

Do not cover the steam vent with damp cloth
フキンなどをかけないで
不可用餐巾盖上锅顶

● It may deform or discolor the main body or the lid.
●本体やふたの変形・変色の原因になります。
●将会招致外盖变形、变色的原因。

Do not touch the lid release button during a cooking.
炊飯中はフックボタンにふれないで
煮饭中开盖钩钮部不该碰手

● Be careful not to touch the lid release button during cooking for protection against opening of the lid.
●炊飯中は、フックボタンにふれないようご注意ください。ふたが開くことがあります。
●手指碰到钩钮，会放开外盖，应避开碰手。

如果器具的电源软线损坏，因需专用工具，
故必须由制造厂指定的维修店来更换。

After use ／使用後／用完之后

Do not immerse the cooker in water or any other liquid.
丸洗いはしないで
请勿整体冲洗

- Avoid immersing the main body in the water for cleaning or putting water in any part of the body.
- 本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。
- 请勿整个锅体浸水冲洗，也不应使水进入本体内部及底部。

Handle with care
取り扱いはていねいに
应爱惜慎重地使用

- Avoid dropping the cooker or handling in a rough manner. It may cause trouble.
- 落としたり、強い衝撃を加えたりすると、故障の原因になります。
- 如不小心，把锅掉在地板上等，使它承受过大冲击，会容易产生故障。

Pan／内なべ／内锅

To protect the fluororesin processed surface… ／フッ素加工面を傷めないために…／为避免损伤氟树脂加工面

- Use only the attached rice scoop, ladle or others made of wood or plastic.
- Avoid using heat preservation function other than when cooking plain rice. The pan will corrode when exposed to the salt, vinegar, etc.
- The scale and the fluororesin processed surface of the pan are safe for food from a hygiene viewpoint.
- A slight discoloration may occur in the surface but it has no negative effect on the quality of the rice.

- しゃもじ、おたまは、付属のものか木製のものを使用してください。
- 塩分・酢などによって腐食しやすいため、精白米以外の保温はできるだけさけてください。
- 内なべの目盛やフッ素加工面は、食品衛生上安全です。
- ご使用中、色むらができることがありますが、ごはんには影響ありません。
- 饭匙、汤勺必须使用所附的专用品，或木制者，以防损伤内锅面。
- 容易被盐分、醋等腐蚀，尽量避开精白米饭以外的保温。
- 内锅壁面的刻度及氟树脂加工面，在食品卫生上安全，均无问题。
- 使用中在表面会产生斑点和变色，这种现象不会影响到煮饭效果。

For cooking rice tasty without boiling over／「吹きこぼれ」を防いで、ご飯をおいしく炊くために／注意下述煮饭，可免得溢出米汤，每次煮出味美可口的饭。

Take good care to avoid the following conditions which are liable to cause "boiling over"
1. Water volume larger than the correct volume adjusted to the rice volume.
2. Wrong measurement of the rice volume.
   - Use the attached special measuring cup for measuring the rice volume.
3. Insufficient washing of rice.
   - Wash the rice well to sufficiently remove the sugar content.
4. Cooking of rice with high water content (new rice, soft rice, etc.).
   - Keep the water volume slightly lower than the level (standard water volume) indicated on the inner pan.

When cooking a small quantity of rice "somewhat softer than usual", take the following precaution to prevent any boiling over:
- Wash the rice with lukewarm water at about 40°C.
- Cook with lukewarm water at about 40°C.

次のような条件が重なった場合には「吹きこぼれ」が起こり易くなりますのでご留意ください。
1. 水の量が米の量に合わせた正しい水量より多い場合。
2. 米の量を間違って計量された場合。
   - 付属の専用計量カップで計量してください。
3. お米の洗米が不十分であった場合。
   - 洗米を充分に行って糠分をなくしてください。
4. 水分を多く含んだお米（新米、軟質米等）にて炊飯された場合。
   - 内鍋の水目盛り（標準水量）より少なめにしてください。

尚、少量のご飯を「やわらかめ」で炊く場合には吹きこぼれを防ぐために
- 40℃位のぬるま湯で洗米する
- 40℃位のぬるま湯で炊飯する

ようにしてください。

如有下面所述的几项条件，会容易溢出米汤，应多加注意。
1. 江映案会，即超过对米量规定的比例时。
2. 量米不合适。
   - 务必用所附属的专用计量杯来量米。
3. 淘米还不够。
   - 必需充分淘米，洗掉糠分才好。
4. 如欲煮水分较多的米（当年收的新米、或软质米等）。
   - 加水时宜低于内锅规定刻度，即少于标准水量为要。
     此外，将少量米欲煮「较柔」状态时，按下述煮饭，便能防止溢出米汤。
   - 用40℃左右的温水掏米。
   - 用40℃左右的温水来煮饭。

TO COOK TASTY RICE／おいしく炊くために／煮饭诀窍〈为煮饭可口味美〉

Wash rice quickly and fully
洗米は手早く、充分に
淘米时尽快且仔细

Since dried rice grains absorb water quickly, add a sufficient volume of water at first and drain quickly.
Then, wash several times by changing the water each time until the water becomes clear without rice bran.
乾いた米粒はすぐに吸水するので、最初はたっぷりの水を一度に加え、すばやく捨てるのがコツです。あとはヌカ分が残らないよう水が澄むまで、水をかえて洗います。
较干燥的米粒吸水量大，初次淘米时先灌进足够的水，快速搅拌后立即倒掉。然后换水，仔细淘米，直到水清澄，洗掉米糠成份为止。

Scorched rice
おこげについて
煮成锅巴

- To cook fragrant rice, rice is scorched in light brown on the bottom.
- The rice is liable to scorch in the following cases.
  - Insufficient washing
  - Long hours of immersion in water.
  - Cooking of assorted rice or sweet rice.

- 香ばしくおいしいごはんに炊きあげるために、ごはんの底の部分にうすいキツネ色のおこげがつきます。
- 次のようなときは、おこげがつきやすくなります。
  - 洗米が不十分なとき。
  - 長時間浸水させたとき。
  - 炊込み・おこわを炊いたとき。

- 为煮成香喷喷的米饭，煮好的米饭底部会有淡黄褐色的锅巴。
- 下述情况时，会容易烟焦。
  - 淘米还不够。
  - 米粒长时间泡水时。
  - 什锦烩饭、糯米饭，一般较易烟焦。

Adjust water according to the type of rice and menu／お米の種類に合った水加減を／水量必需按米的种类适当调整

Type of rice お米の種類 米的种类	Guideline for water volume 水加減の目安 标准水量
New rice 新　　米 新米	Slightly lower than the level indicated on the scale 目盛より少し少なめ 少加水（稍低于刻度线）
Old rice 古米 陈米	Slightly higher than the level indicated on the scale 目盛より少し多め 多加水（稍多于刻度线）

- Adjust the water volume according to your taste.
- お好みにより水加減を調節してください。
- 水量可按各人的嗜好适宜斟酌。

TO KEEP RICE WARM AND TASTY／おいしく保温するために／良好保温，保持美味:

Close the lid securely
ふたは確実に閉めましょう
应确实盖上外盖

- Close the lid tightly, otherwise it may cause drying, discoloration or smelling of rice.
- Be sure to remove any rice grain sticking to the edge of the pan, etc.
- しっかり閉まっていないと、乾燥・変色・においの原因になります。
- 内なべの縁などにごはんつぶがついたときは必ず取り除いてください。
- 如没有盖好，容易招致干燥、变色、甚至发生不佳气味。
- 内锅边缘等上粘附饭粒等杂物时，必需立即除掉。

Avoid heat preservation in the following cases.
次のような保温は、やめましょう
下述情况下，请勿保温

It may cause smelling, drying or discoloration of rice and corrosion of pan, etc.

- Heat preservation or adding of cold rice.
- Heat preservation with rice scoop in the pan
- Heat preservation for no more than 12 hours
- Heat preservation of a volume smaller than the minimum rice cooking volume.
- Heat preservation of rice other than plain rice.

においパサつき・変色や内なべの腐食などの原因になります。

- 冷やごはんの保温やつぎ足し
- 最小炊飯量以下の保温
- しゃもじを入れたままの保温
- 白米以外の保温
- 12時間以上の保温

以免产生不佳气味、过于干燥、变色以及内锅面的腐蚀等。

- 请勿保温凉饭，并不应中途添饭。
- 保温时间不应超过 12 小时。
- 饭量小于最小煮饭量的保温。
- 别在锅里放置饭匙。
- 白米以外的保温。

If the AC cord is unplugged accidentally. Re-plug it in the plug socket immediately.
差し込みプラグを抜いたときは、すぐにコンセントに
如需拔取电源插头时，应立即再插上插座

- If the temperature drops, it will cause smelling or discoloration of the rice.
- 温度が下がると、におい・変色の原因になります。
- 断电后长时间放置，温度降低时会产生不佳气味、变色等。

Heat preservation for small volume of rice
少量のごはんを保温するとき
保温极少量的米饭时

When keeping rice warm in small volume, pile the rice at the center of the pan and serve it quickly.

少量のごはんを保温するときは、中央に盛りあげるようにして保温し、できるだけ早くお召しあがりください。

欲保温极少量饭时，宜将饭堆于内锅中央部，并最好尽早吃掉。

When using the cooker for heat preservation only／保温だけに使用するとき／只用于保温时

1 Set the pan and insert the attachment plug into the plug socket. The lamp of the Cancel/Keep Warm key will light.

内なべをセットし、差し込みプラグをコンセントに差し込みます。

Cancel/Keep Warm キーのランプが点灯します。

先把内锅装进本体，使它坐稳后将插头插进插座。

Cancel/Keep Warm 表示灯点亮。

2 In 20 to 30 minutes after the pan warms, pour the freshly cooked rice into the pan

20～30分後、内なべがあたたまってから、炊きたてのごはんを移します。

经过 20 ～ 30 分钟，等到内锅稍微发热后始可放进刚煮好的热饭。

It is impossible to set "Keep Warm" with a timer.

タイマーを使用して、「保温」にセットはできません。

用定时器决不可能设定「保温」。

COOKING INSTRUCTIONS FOR ASSORTED RICE

READ INSTRUCTIONS CAREFULLY.

※ IF THE WRONG MENU IS SELECTED, IT MAY CAUSE BOILING OVER OR IMPROPER COOKING. CONFIRM MENU BEFORE PRESSING [Fuzzy Start] KEY.

※ DO NOT KEEP THE RICE IN THE COOKER TOO LONG AFTER COOKING AS THE TASTE MAY CHANGE IN A FEW HOURS.

1 WASH RICE
- MEASURE THE RICE WITH ACCESSORY MEASURING CUP. WASH RICE WITH COLD WATER UNTIL THE WATER BECOMES CLEAR.
- AFTER WASHING THE RICE, PUT IT IN THE STRAINER AND DRAIN.

2 ADD WATER / SOAK THE RICE 1 HOUR
- ADD THE SUITABLE VOLUME OF WATER ACCORDING TO VOLUME OF RICE. THEN SOAK THE RICE FOR ONE HOUR.

3 ADD SEASONING
- AFTER SOAKING THE RICE, ADD SEASONING AND MIX THEM WELL.
- FOR EXAMPLE, ADD ½ TEA SPOON OF SALT OR 1 TABLE SPOON OF SOY SAUSE FOR A CUPFUL OF RICE.

■ COOKING CAPACITY

MODEL NO.	JNR-F100	JNR-F180
COOKING CAPACITY	1～3Cups	2～6Cups

DO NOT COOK RICE VOLUME OTHER THAN INDICATED IN ABOVE TABLE.
- 3 CUPS OF STANDARD RICE GAIN CAN BE COOKED INTO BOWLES OF RICE.

4 ADD THE OTHER INGREDIENTS
- ADD OTHER INGREDIENTS ON TOP OF THE RICE.
- DO NOT MIX, OTHERWISE IT WILL NOT COOK PROPERLY.

5 SETTING FOR PLAIN
①INSERT THE PAN INTO THE COOKER. CLOSE THE LID FIRMLY AND PROPERLY.
②PLUG THE AC CORD INTO THE ELECTRIC OUTLET.
③PRESS [Fuzzy Start] KEY ONCE. QUICK COOKING IS NOT AVAILABLE.

6 AFTER COOKING
- KEEP THE LID CLOSED FOR 10 MINUTES AFTER BEEP SOUNDS.
- THE RICE BECOMES MUCH MORE FLAVORFUL AND TASTY.

※ THE WATER VOLUME DIFFERS ACCORDING TO INGREDIENT. REFER TO COOKING METHODS.
※ SOAK RICE IN WATER FOR AT LEAST ONE HOUR. LET RICE ABSORB ONLY IN PLAIN WATER.
※ WHEN SEASONING IS ADDED, WATER ABSORPTION OF RICE BECOMES BAD. LET RICE BE EMMERSED IN PLAIN WATER FOR BEST WATER ABSORPTION. ADD SEASONING RIGHT BEFORE COOKING.
※ SALINITY SHOULD BE ABOUT 0.6-0.8% OF RICE VOLUME. TO ONE CUP OF RICE, ADD 1/2 TABLE SPOON OF SALT OR 1-TABLE SPOON OF SOY-SAUCE.
※ DO NOT MIX INGREDIENTS AND RICE. IT MAY NOT BE COOKED PROPERLY, WHEN MIXED.
※ WHEN ADDING ANY INGREDIENTS, THE WEIGHT SHOULD BE BELOW 45% OF RICE QUANTITY. IT MAY NOT BE COOKED. (ONE CUP OF RICE TO WITHIN 70-GRAMS OF INGREDIENT.)

炊込みコース　炊込みごはんをおいしく炊くために

■注意事項
※メニューの選択をまちがえると、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。必ずメニューを確認してから [Fuzzy Start] キーを押してください。
※味が変わりますので保温はしないでください。

1 米を洗う
米を付属の計量カップで正確に計り、洗米し、ざるに上げて軽く水けをきります。

2 水加減をする → 1時間浸水
内なべに1の米を入れ、白米の目盛を目安にしながら、米を計った計量カップで水加減をし浸水させます。

3 調味料を加える
調味料は炊く直前に加え、沈澱しないようによく混ぜ合わせます。

■炊飯容量

品　番	JNR-F100	JNR-F180
容　量	1～3カップ	2～6カップ

表に示す炊飯容量以外で炊くと、うまく炊けない場合があります。
最大炊飯量よりも多く炊かないでください。
■標準となっている米3カップは、炊きあがりが茶碗8杯分に相当します。

4 具を加える
最初から具を加えて炊く場合は、米の上にのせます。

5 PLAINコースで炊飯する
内なべを本体にセットし、ランプを確認してから [Fuzzy Start] キーを押します。

6 炊きあがったら 10分おく
炊込みごはんは、ブザーが鳴ってからそのまま10分ほどおくと、米と具の味がよくなじみ、いっそうおいしくなります。

※水の量は具の種類によって少しずつ異なります。それぞれの作り方を参考にしてください。
※浸水は1時間以上、水のみで吸水させてください。
※調味料を加えると米の吸水が悪くなります。米を水のみで充分浸水させ炊く直前に調味料を加えてください。
※塩分はごはん量の0.6～0.8%が基準です。1カップの米に対して、塩なら小さじ1/2、しょうゆなら大さじ1を目安にします。
※具は米と混ぜ合わせないでください。混ぜ合わせるとうまく炊けないことがあります。
※最初から加える場合の具の量は、米の重量の約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。(米1カップに対して具は約70g以下)

菜饭料理

煮出美味可口菜饭的秘诀

■注意事项

※煮饭方式选择错误的话，会造成溢锅，不能煮出好吃的饭。请务必确认煮饭方式后再按 Fuzzy Start 键。

※因味道会改变，故请勿使用保温。

■煮饭容量

SIZE	JNR-F100	JNR-F180
容　量	1～3杯	2～6杯

采用非表中所示的煮饭容量的话，有时不能煮出可口的饭。
特别请勿煮比最大饭量多的米饭。
■标准米 3 杯可煮相当于 8 碗的饭量。

1 洗　米 ↓ 2 加　水 ↓ 浸泡 1 小时 ↓ 3 添加调味料

用附带的量杯正确计量米量，洗米，捞起轻轻去水气。

将 1 的米放入内锅，一面以白米刻度为大致标准，一面用量米的量杯加水，并使浸泡于水中。

调味料煮饭前放入，并充分混搅勿使其沉淀。

4 放入配菜 ↓ 5 选择「PLAIN」方式 ↓ 6 煮好后放置10分钟

从第一次加配菜时起，都须置于米的上方。

内锅装入本体内，确认指示灯后，Fuzzy Start 键。

菜饭于蜂鸣器响后，放置10分钟，使米和配菜的味道更能溶会，变得更美味可口。

※水量会因配菜种类不同而有差异。请参考其分别的作法。
※泡水需在 1 小时以上，并只用水。
※添加调味料的话，会使米不易吸水。米只用水充分浸泡，在煮前再添加调味料。
※盐分以饭量的0.6%～0.8%为基准。1 杯米大致约可添加盐 $\frac{1}{2}$ 匙，酱油 1 大匙。
※配菜请勿和米混合。若混合的话，就不能煮出可口的菜饭。
※从第一次加入的配菜量算起，总共不可超过米重量约45%以上。因太多就不能煮出可口的菜饭。
（米 1 杯约可添加配菜70 g 以下）

섞음밥 조리법 (야채나 고기와 섞음)

사용법을 주의하여 읽으십시오

* 메뉴를 잘못 선택하면 끓어넘치거나 잘못 요리될 수 있읍니다.
* 밥을 Serve 한후 남은 것을 그대로 두면 몇시간내에 변질될 수 있으므로 밥솥에 보관하지 마십시오.

1 쌀을 씻는다 ↓

- 준비된 계량컵으로 적당량의 쌀을 준비합니다. 쌀을 물이 맑아질 때까지 씻어내십시오.
- 씻은후 체에 건져내십시오

2 물을붓고 1시간 담근다 ↓

- 건져낸 쌀을 솥안에 넣읍니다.
- 솥안에 그어진 섞음밥에 적당한 선까지 물을 넣으십시오. 그리고 쌀을 1 시간 불립니다.

3 양념한다 ↓

- 쌀을 불린후 양념Mix를 더하십시오.
- 예를 들면 쌀 1 컵에 $\frac{1}{2}$ 티스푼 소금이나 1 테이블스푼 간장을 더하십시오.

4 다른 재료를 더한다 ↓

- 다른 재료들을 쌀위에 얹으십시오.
- 섞으면 제대로 요리 안되므로 섞지 마십시오.

5 섞음밥을 위한 장치 ↓

① 안의 솥을 밥솥에 앉히고 뚜껑을 꼭 닫아야 합니다.
② 전기코드를 꽂으십시오.
③ 조리를 시작하는 스윗치를 누르십시오. 속성으로는 할수 없읍니다.

6 조 리 후

- 신호소리가 난후 10분간 뚜껑을 닫은체 두십시오. 그러면 밥이 더 맛있고 간이 잘 배게 됩니다.

COOKING INSTRUCTIONS FOR SWEET RICE

READ INSTRUCTIONS CAREFULLY.

※ IF THE WRONG MENU IS SELECTED, IT MAY CAUSE BOILING OVER OR IMPROPER COOKING.
※ TIMER IS NOT AVAILABLE.
※ DO NOT KEEP THE RICE IN THE COOKER TOO LONG AFTER COOKING AS THE TASTE MAY CHANGE IN A FEW HOURS.

■COOKING CAPACITY

MODEL NO.	JNR-F100	JNR-F180
COOKING CAPACITY	1～3Cups	2～6Cups

1 **WASH RICE**
- MEASURE THE RICE WITH ACCESSORY MEASURING CUP. WASH RICE WITH COLD WATER UNTIL THE WATER BECOMES CLEAR.
- AFTER WASHING, PUT THE RICE INTO THE PAN.

2 **ADD WATER** / **SOAK THE RICE 30 MINUTES**
- ADD THE SUITABLE VOLUME OF WATER ACCORDING TO VOLUME OF RICE. THEN SOAK THE RICE FOR 30 MINUTES.
- DO NOT SOAK IT FOR MORE THAN 30 MINUTES.
- EVEN THE SURFACE IN THE PAN BEFORE COOKING THE RICE.

3 **ADD OTHER INGREDIENTS**
- ADD OTHER INGREDIENTS ON TOP OF THE RICE.
- DO NOT MIX, OTHERWISE IT WILL NOT COOK PROPERLY.

4 **SETTING FOR PLAIN RICE**
①INSERT THE PAN INTO THE COOKER. CLOSE THE LID FIRMLY AND PROPERLY.
②PLUG THE AC CORD INTO THE ELECTRIC OUTLET.
③PRESS THE [Menu Choice] KEY ENSURING THE SWEET RICE LIGHT.
④PRESS [Fuzzy Start] KEY ONCE. QUICK COOKING IS NOT AVAILABLE.

5 **AFTER COOKING**
- KEEP THE LID CLOSED FOR 10 MINUTES AFTER BEEP SOUNDS.
- THE RICE BECOMES MUCH MORE FLAVORFUL AND TASTY.

※IF RICE EMMERSED IN WATER TOO LONG, THE GRAIN COMES ABOVE WATER LEVEL CAUSING IMPROPER COOKING. EMMERSE RICE IN WATER FOR 30-MINUTES. BEFORE COOKING, LEVEL THE GRAINS IN PAN, AND MAKE SURE RICE IS SUBMERSED UNDER WATER AND NOT ON TOP OF WATER-LEVEL.
※DO NOT MIX INGREDIENTS AND RICE. WHEN MIXED, IT MAY NOT BE COOKED PROPERLY.

おこわコース

おこわをおいしく炊くために

■注意事項
※メニューの選択をまちがえると、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。必ずメニューを確認してから [Fuzzy Start] キーを押してください。
※タイマーは使用できません。
※味が変わりますので保温はしないでください。

■炊飯容量

品　番	JNR-F100	JNR-F180
容　量	1～3カップ	2～6カップ

表に示す炊飯容量以外で炊くと、うまく炊けない場合があります。特に最大炊飯量よりも多く炊かないでください。
■ 標準となっている米3カップは、炊きあがりが茶碗6杯分に相当します。

1 米を洗う
米を付属の計量カップで正確に計り、洗米します。

2 水加減をする → 30分浸水
内なべに1の米を入れ、おこわの目盛に合わせて水を加え、約30分浸水させます。調味料を加えるものは、浸水後、分量どおり加え、沈澱しないようによく混ぜ合わせます。

3 具を加える
具を加えるものは、米の上にのせます。

4 PLAIN コースで炊飯する
内なべを本体にセットし、[Menu Choice] キーを押してSweetを選択し、ランプを確認してから [Fuzzy Start] キーを押します。

5 炊きあがったら 10分おく
おこわはブザーがなってからそのまま10分ほどおくと、米と具の味がよくなじみ、いっそうおいしくなります。

※おこわは長時間浸水させると米粒が水より上に出てうまく炊けない場合があります。約30分程度の浸水にしてください。また、炊飯前に全体を平らにならし、米粒が水より上に出ないようにしてから炊飯してください。
※具は米と混ぜ合わせないでください。混ぜ合わせるとうまく炊けない場合があります。

红豆糯米饭料理

煮出可口美味的红豆糯米饭秘诀

■注意事项

※煮饭方式选择弄错的话，会造成溢锅，不能煮出可口美味的饭。请务必确认煮饭方式后再按 Fuzzy Start 键。

※不能使用定时器。

※请勿保温，因味道会改变。

■煮饭容量

SIZE	JNR-F100	JNR-F180
容　量	1～3杯	2～6杯

采用非表中所示的煮饭容量的话，会有不能煮出可口的米饭。

特别请勿煮比最大煮饭量多的米饭。

※标准米3杯约可煮出相当于6碗的饭量。

1 洗　米 — 用附带的量杯正确地量米，洗米。

↓

2 加　水 ↓ 浸泡30分钟 — 将1的米放入内锅，依红豆糯米饭的刻度加水，约浸泡30分。要加入调味料须待浸水后，依其分量加入，并好好搅拌勿使沉淀。

↓

3 放入配菜 — 红豆都须置于米的上面，红豆、勿和米混合，若混合就不能煮出好吃的饭。

4 选择「红豆糯米饭」煮饭方式煮饭 — 内锅装入本体内，按 Menu Choice 键选择「红豆糯米饭」，确认指示灯后，按 Fuzzy Start 键。

↓

5 煮好后放置10分钟 — 红豆糯米饭在蜂鸣器鸣声后放置10分钟，待米和红豆的味道溶合后，则会变得更美味可口。

※红豆糯米长时间浸水的话，米粒会从底部浮起，就不能煮出可口好吃的饭。故请浸泡20分就好。而且煮饭前须将整锅米弄平，不使米粒上浮后再煮。

※配菜勿和米混合。若混合，就不能煮出好吃的饭了。

찹쌀밥 조리법

사용법을 주의하여 읽으십시오

*메뉴 선택이 잘못되면 끓어넘치거나 조리가 제대로 안됩니다.

*타이머는 쓸수 없읍니다.

*밥을 먹은후 남은 것은 그대로 두면 솥안에서 몇시간 내에 변질될 수 있으므로 밥솥에 두지 마십시오.

1 쌀을 씻는다
- 쌀을 준비된 계량컵으로 네어 찬물에 맑아질 때까지 씻어냅니다.

↓

2 물을붓고 30분 불린다
- 안솥에 씻은쌀을 담으십시오.
- 솥안에 그어진 "찹쌀"에 정해진 선까지 물을 넣으십시오.
- 그리고 30분간 물에 불립니다.
  30분이상 불리지 마십시오.
- 조리시작전 솥안의 쌀이 평평하게 하십시오.

↓

3 다른 재료를 넣는다
- 다른 재료를 쌀위에 얹으십시오.
- 섞지 말것. 제대로 요리가 되지 않읍니다.

↓

4 찹쌀밥을 위한 장치
① 안솥을 밥솥안에 앉히고 뚜껑을 꼭 닫으십시오.
② 전기코드를 전기꽂이에 꽂으십시오.
③ 찹쌀밥의 불이 들어오게 스윗치를 누르십시오.
④ 시작스윗치를 한번 누르십시오.
속성으론 할수 없읍니다.

↓

5 조 리 후
- 신호소리가 난후 뚜껑을 10분간 닫아두십시오.
- 그러면 밥이 더 맛있게 됩니다.

COOKING INSTRUCTIONS FOR RICE PORRIDGE

READ INSTRUCTIONS CAREFULLY.

※ IF THE WRONG MENU IS SELECTED, IT MAY CAUSE BOILING OVER OR IMPROPER COOKING.
※ DO NOT ADD SALT UNTIL THE COOKING IS FINISHED.
※ WHEN PORRIDGE IS MADE, "Keep Warm"FUNCTION IS NOT AVAILABLE.
IF PORRIDGE KEPT LONGER, IT BECOMES GLUTINOUS, STICKY CHANGING THE TASTE. IT'S RECOMMENDED THAT PORRIDGE EATEN QUICKLY.
※ Do NOT USE TIMER WHEN COOKING WITH ANY INGREDIENTS OR SEASONING.

■COOKING CAPACITY

MODEL NO.	JNR-F100	JNR-F180
COOKING CAPACITY	0.5~1.5Cups	0.5~2.5Cups

ALL PORRIDGE IN LOWER LINE INDICATES INGREDIENTS WHEN ADDED FROM THE BEGINNING. TO COOK QUANTITY OTHER THAN INDICATED WILL RESOLVE TO IMPROPER COOKING. ESPECIALLY, DO NOT COOK MORE THAN CAPACITY.
ONE CUP OF RICE CAN COOK ABOUT SIX (6) BOWLS OF PORRIDGE.

1 WASH RICE
・MEASURE THE RICE WITH ACCESSORY MEASURING CUP. WASH RICE WITH COLD WATER UNTIL THE WATER BECOMES CLEAR.

2 ADD WATER
・AFTER WASHING, PUT THE RICE INTO THE PAN.
・ADD THE SUITABLE VOLUME OF WATER ACCORDING TO VOLUME OF RICE.

3 ADD THE OTHER INGREDIENTS
・ADD THE OTHER INGREDIENTS ON TOP OF THE RICE. WATER LEVEL MUST BE KEPT BELOW HIGHEST PORRIDGE WATER LEVEL AFTER. DO NOT MIX, OTHERWISE IT WILL NOT COOK PROPERLY.

4 SETTING FOR RICE PORRIDGE
①INSERT THE PAN INTO THE COOKER. CLOSE THE LID FIRMLY AND PROPERLY.
②PLUG THE AC CORD INTO THE ELECTRIC OUTLET.
③PRESS Menu Choice KEY ENSURING THE RICE PORRIDGE LIGHT.
④PRESS Fuzzy Start KEY ONCE. QUICK COOKING IS NOT AVAILABLE.

AFTER COOKING
・DO NOT KEEP THE RICE PORRIDGE IN THE COOKER TOO LONG AFTER COOKING.

おかゆコース

おかゆをおいしく炊くために

■注意事項
※おかゆは必ず「Porridge」コースで炊飯してください。
※塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くとうまく炊けない場合があります。
※おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変りますので、早めにお召しあがりください。
※具や調味料を加えた場合はタイマーは使用しないでください。

■炊飯容量

品　番	JNR-F100	JNR-F180
全がゆ	0.5~1.5カップ	0.5~2.5カップ
★	0.5~1カップ	0.5~2カップ
5分がゆ	0.5カップ	0.5~1.5カップ

★全がゆの下段の容量は、具を最初に加えて炊く場合のものです。表に示す炊飯容量以外で炊くと、うまく炊けない場合があります。特に最大炊飯量よりも多く炊かないでください。
■標準となっている米1カップは、炊きあがりが茶碗6杯分に相当します。

1 米を洗う
米を付属の計量カップで正確に計り、よく洗米します。

2 水加減をする
内なべに1の米を入れ、調味料を加えるものは分量どおり加え、おかゆの目盛に合わせて水を加えます。

3 具を加える
具を加えるものは米の上にのせます。
※具を加えてからの水位が、おかゆの一番上の目盛り以上にならないようにしてください。

4 Porridge コースで炊飯する
内なべを本体にセットし、Menu Choice キーを押してPorridgeを選択し、ランプを確認してからFuzzy Startキーを押します。

稀饭料理

煮出美味可口的稀饭秘诀

■注意事项

※煮稀饭请务必选择「Porridge」方式。

※盐必须待煮熟后再加入。一开始就加入煮的话，往往不能煮出好吃的稀饭。

※稀饭煮熟后不能保温。时间太久就会有糊状产生，味道也会改变，故请尽快吃完。

※要加放配菜和调味料的话，请勿使用定时器。

■煮饭容量

SIZE	JNR-F100	JNR-F180
全　粥	0.5~1.5杯	0.5~2.5杯
★	0.5~1杯	0.5~2杯
5 分粥	0.5杯	0.5~1.5杯

★全粥下段的容量为一开始就加入配菜煮时的量。采用非表中所示的煮饭容量煮的话，往往不能煮出美味可口的稀饭。特别请勿煮比最大煮饭量多的稀饭。

■标准米 1 杯可煮出相当于 6 碗的饭量。

1 洗　米 — 用附带的量杯正确的量米、洗米。

↓

2 加　水 — 将 1 的米放入内锅。要加入调味料时，依分量加入、然后依稀饭刻度加水。

↓

3 放入配菜 — 要加入配菜时，则将其置于米的上面。
※加入配菜后的水位，不可在稀饭最上面的刻度以上。

↓

4 选择「Porridge」方式 — 内锅装入本体内，按 Menu Choice 键，选择「Porridge」，并确认指示灯后，再按 Fuzzy Start 键。

죽 조리법

주의사항을 읽으십시오.

* 메뉴를 잘못 선택하면 끓어넘치기나 조리가 잘 되지 않읍니다.
* 조리가 끝날 때까지 소금을 넣지 않읍니다.
* 보온은 해당되지 않읍니다.
* 다른재료나 양념을 쓸때는 타이머를 사용않읍니다.
* 죽은 밥솥에 너무 오래 두지 말아야 합니다.

1 쌀을 씻는다
- 준비된 계량컵에 쌀을 덜어내어 찬물로 물이 맑아질 때까지 씻어내십시오.

↓

2 물을 붓는다
- 씻은후 쌀을 안의 솥에 담으십시오.
- 솥안에 그어진 "죽"에 정해진 선까지 물을 붓읍니다.

↓

3 재료를 넣는다
- 다른 재료들을 쌀위에 넣읍니다.
- 섞으면 제대로 요리 안되므로 섞지 마십시오.
- 물의 양은 "죽"을 위해 정해진

↓

4 죽을위한 장치
① 안의 솥을 밥솥 안에 앉히고 뚜껑을 꼭 닫읍니다.
② 전기코드를 전기꽂이에 꽂으십시오.
③ 죽의 불이 들어오게 스윗치를 누르십시오.
④ 조리를 시작하는 스윗치를 누르십시오.
속성으로는 할 수 없읍니다.

HOW TO CLEAN THE COOKER/WARMER／お手入れの方法／清理方法

Remove the AC cord from the plug socket.
Clean the cooker after the main body cools.
差し込みプラグを抜き、本体が冷えてから
用完后先拔掉插头，等到本体冷却之后才可收拾、清理。

Avoid using anything other than a synthetic detergent when cleaning the cooker.
台所用合成洗剤以外は使わないで
只能使用餐具用清净剂

Thinner, Cleanser, Chemical cloth, Nylon brush
シンナー、クレンザー、化学ぞうきん、ナイロンたわし
不可使用信纳水、磨砂粉、化学抹布、尼龙炊刷。

- Keep the pan, lid, steam cap, etc. clean all the time. If they are stained, it may cause corrosion or odors.
- 内なべ・ふた・スチームキャップなどは、いつも清潔にしてください。
  不充分ですと、腐食やにおいの原因になります。
- 内锅、外盖、蒸气帽等应经常保持清洁，否则会招致腐蚀、气味的原因。

Pan／内なべ／内锅

Wash with a soft sponge and wipe off excess water.

- Do not put tableware and other articles in the pan when washing the pan.

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふき取ります。

- 内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わないでください。

先用柔软的海绵块洗净，然后用软布擦掉水分。

- 请勿在内锅里洗碟碗等餐具。

Main body ／本体／本体

Wipe dirt off with a piece of damp cloth.

- Absolutely prevent water from getting into the main body of the cooker.

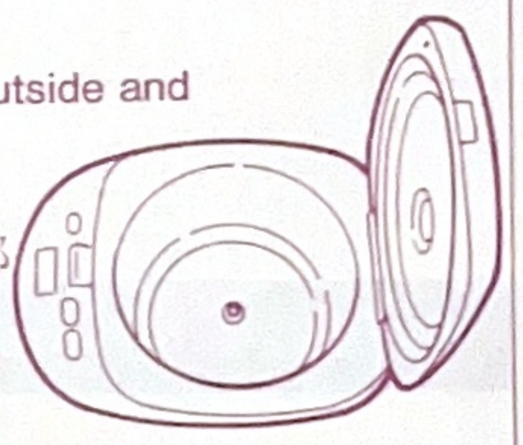
固くしぼった布で汚れをふき取ります。

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。

用拧干的毛巾，将污垢擦净。

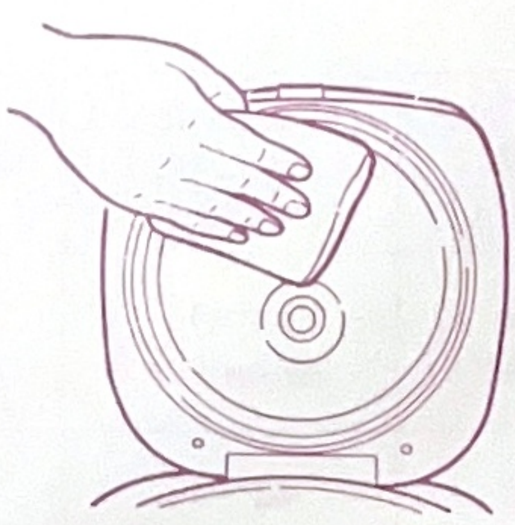
- 切勿使水进入本体内部。

Clean both outside and inside
外側も内側も
擦净外与内部



Inner face of the lid
ふた内側
盖内面

Wipe the dirt off with damp cloth.
軽くしぼったふきんで、汚れをふき取ります。
外盖内面用拧干的餐巾揩拭污垢。



Heating plate & center sensor
熱板・センターセンサー
热板・中心感应器

Remove foreign matters, if any.

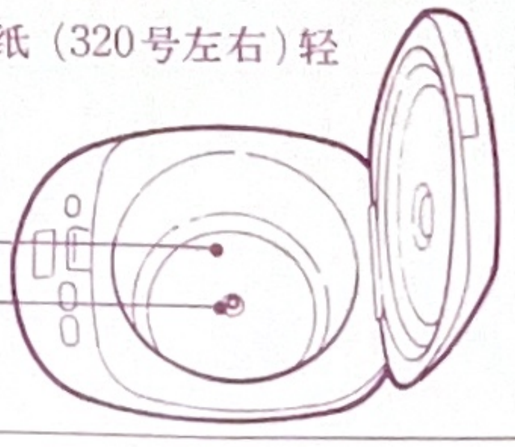
- If the foreign matters are difficult to remove, rub gently with a fine sand paper (#320 or so) found in the market. Wipe them off with a piece of damp cloth.

異物があれば取り除きます。

- 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で軽くこすり、固くしぼった布でふきとってください。

如有异物须除去。

- 如果去除困难，可用市贩砂纸（320号左右）轻轻摩擦，并用拧干的布擦拭。



Steam cap & rice scoop
スチームキャップ・しゃもじ
蒸气帽・饭匙

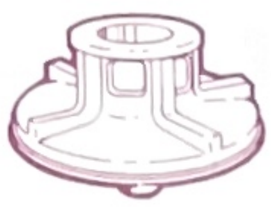
Wash with soft sponge and wipe off excess water.

- Be sure to wash with lukewarm water. Accessories may disfigure if they are put in hot water.

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふき取ります。

- 熱湯に浸すと変形するおそれがありますので、必ずぬるま湯で洗ってください。

用浸温水后拧干的软布揩拭污点，污垢。
如有粘附杂物，应仔细除掉。



Steam cap
スチームキャップ
蒸气帽

Rice scoop
しゃもじ
饭匙

How to remove bad odors.
においの取り除き方
气味的去除法

The best way to prevent bad oders is to clean the cooker after each use. If odor is evident, clean the cooker in the following way.

①Pour boiled water into the pan to about 70～80% of the full capacity and make a keep warm operation for 2～3 hours.
②Wash the pan and the steam cap well with detergent.
③Dry the main body and other components in a well ventilated area.

ご使用ごとに、こまめにお手入れしていただくのが一番ですが、もしにおいがついてしまった場合は、次のお手入れをしてください。

①内なべに熱湯を7～8分目いれて、2～3時間保温します。
②内なべ・スチームキャップを洗剤でよく洗います。
③風通しの良い場所で本体・各部を乾燥させます。

最好每次用完后仔细收拾・清理，经常保持清洁。但如果产生难闻的气味时，宜按下述步骤进行清理。

①先对内锅里灌进开水，到７～８成为止。然后保温２～３小时。
②另外，将内锅、蒸气帽用去污剂仔细洗净。
③洗好后放在通风良好之处充分干燥本体，内・外锅・各部分即可。

Guideline for cooking time ／炊飯時間の目安／标准煮饭时间

- The following table indicates the cooking time up to the end of steaming in the case of immediate cooking. Please take this time as a general guideline because it somewhat varies depending on the volume of rice, type of rice, type or quantity of ingredients, water temperature, water level, voltage, use of timer, etc.
- すぐ炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。
  炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少かわりますので、一応の目安とお考えください。
- 下表表示不用定时器，且焖饭为止的时间。
  煮饭时间是由于米量、米的种类、配菜的种类和分量、室温、水温、水量、电压的不同，并使用定时的有无等，会有若干变化，故下表的数值是为大概的标准时间而已。

メニュー/Menu/菜谱 / Size/サイズ/尺寸	Plain rice 白　米 白米	Quick boiled rice 早炊き 速煮饭	Assorted rice 炊込み 什锦	Sweet rice おこわ 糯米饭	Porridge おかゆ 粥
1.0L(5.5合)Type／タイプ／型	44～45 minutes／分／分	32～37 minutes／分／分	47～59 minutes／分／分	40～43 minutes／分／分	59～65 minutes／分／分
1.8L(1升)Type／タイプ／型	44～50 minutes／分／分	35～42 minutes／分／分	51～60 minutes／分／分	42～45 minutes／分／分	60～67 minutes／分／分

SPECIFICATIONS／仕様／规格

Size／サイズ／尺寸		1.0L (5.5合) Type／タイプ／型	1.8L (1升) Type／タイプ／型
Cooking capacity (L) 炊飯容量（L） 煮饭容量（公升）	Plain rice 白　米 白　米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	Assorted rice 炊込み 什锦烩饭	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	Sweet rice おこわ 糯米饭	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	Regular porridge 全がゆ 稠粥	0.09～0.27（0.5～1.5合）	0.09～0.45（0.5～2.5合）
	Half porridge 5分がゆ 稀粥	0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
External dimensions (approx.) cm 外形寸法（約）cm 外形尺寸（约）厘米	Width 幅 长度	24.4	27.5
	Depth 奥行 宽度	30.1	33.4
	Height 高さ 高度	22.6	26.4
Weight (approx.) kg 重さ（約）kg 重量（约）公斤		2.9	3.8

TIGER

TIGER CORPORATION

TIGER CORPORATION
TIGER PRODUCTS CO.,LTD.

Head Office
1033 Hayamicho, Kadoma City, Osaka 571, Japan

Printed in Japan